



DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2003

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un rosso scuro con velate trasparenze. Si presenta subito ricco al naso con sottobosco ben in evidenza e frutti piccoli come il lampone, il mirtillo che si intersecano con venature di cioccolato bianco. In bocca è dinamico, un vino tesò ma allo stesso tempo copioso, che ha tanto da dare. Un calice molto ben riuscito considerando anche la bontà dell'annata che ha mantenuto ben evidenziate le caratteristiche varietali. Omogeneo e di incalzante bevibilità. Succoso e con una trama tannica ben sviluppata. Mantiene viva l'attrazione dall'olfatto alla bocca dove si adagia e resta, assicurando un sorso di buona persistenza.

L'INSGOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT ROSSO

2019

È il nostro vino fondatore. L'originalità dell'etichetta con l'immagine del cinghiale e il nome "Insglio", luogo in cui questo animale si reca a grufolare e a rotolarsi, esprimono l'animo e la cultura maremmana. Molto fruttato, fine, lineare e versatile.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Merlot 30%, Syrah 34%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e altri vitigni a bacca nera nella misura del 36%

TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. I terreni più caldi e con prevalenza di sabbia sono dedicati al Syrah.

ALLEVAMENTO

Il sistema di impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Un'annata moderata con piogge più consistenti nei mesi primaverili che hanno reso le temperature un po' più fresche della media. Poi il caldo è arrivato nei primi mesi di giugno portando con sé la fioritura seppur con un leggero ritardo. L'estate ha registrato temperature nella media con un buono sbalzo termico tra il giorno e la notte. È da considerarsi una buona annata.

VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre 2019 con la raccolta di Syrah e Merlot e si è conclusa con la raccolta di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre 2019.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, circa 28°C, per un tempo che va dai 14 ai 21 giorni.

AFFINAMENTO

Il 40% del volume è affinato, per almeno 4 mesi, in barrique usate di legno di rovere francese, la restante parte in acciaio.

ALCOL
14%

ACIDITÀ TOTALE
4.8 G/L

PH
3.70